

# Entrées



## Entremeses – Starters

**Entrée du jour** ..... 4.60 €

(entrée élaborée en fonction du marché - sauf week-end et jours fériés)  
(entremeses del día dependiendo del mercado - excepto fin de semana i días de fiesta)  
(today's starter according to the market - except week-end and public holiday)

**Cappuccino de courgettes** ..... 4.60 €

(courgettes et oignons cuits et mixés, crème fouettée et pointe de curry)  
(consomé frío de calabacines y cebollas, crema azotada, curry)  
(cold consommé, courgettes, onions, whipped cream, curry)

**Soupe de poisson** ..... 7.80 €

(soupe de poisson , croûtons et rouille)  
(sopa de pescados, picatostes y "rouille" )  
(fish soup, toasts and "rouille")

**Petite soupe de poisson, crabe et saint-jacques** ..... 9.90 €

(petite soupe de poissons, cocktail de chair de crabe, saint-jacques marinée)  
(pequeña sopa de pescados, cóctel de carne de cangrejo, vieira marinada)  
(little fish soup, crab meat cocktail, marinated scallop)



**Escalivade, tomate confite et sorbet au romarin** ..... 7.80 €

(poivron, aubergine, tomate, oignon et courgette rôtis, tomate confite et sorbet romarin)  
(pimienta, berenjena, tomate, cebolla y calabacín asados, tomate confitado y sorbete romero)  
(roasted sweet pepper, onion, aubergine, courgette, stewed tomato and rosemary ice water)



**Crumble de boudin catalan aux pommes, oignons confits** ..... 7.80 €

(crumble au boudin catalan et aux pommes, oignon confit)  
(crumble a la morcilla y manzanas caramelizadas, cebolla confitada)  
(apple and catalan black pudding crumble, stewed onions)



**Assortiment Saveurs de Terroir** ..... 10.90 €

(anchois marinés, poivron rôti, œuf mimosa, pain tomate Serrano, escalivade, salade verte)  
(anchoas, pimienta asado, huevo mimosa, pan tomate Serrano, escalivade, ensalada verde)  
(anchovies, sweet pepper, hard boiled egg, toasted bread, tomato, Serrano, escalivade, salad)



**Assiette campagnarde** ..... 10.40 €

(jambon Serrano, pâté de campagne supérieur, chorizo doux, boudin noir catalan)  
(jamón Serrano, paté casero superior, chorizo dulce, morcilla negra catalana)  
(Serrano ham, special pâté, sweet chorizo, catalan black pudding)



produit à l'accent local - producto con acento local -local accent foodstuff

# Moules

## Mejillones – Mussels

**Moules à la marinière sans accompagnement ..... 9.90 €**

(moules au vin blanc et à la crème avec une persillade)

(mejillones a la marinera con crema, ajo y perejil)

(mussels cooked in their own juice with onions, white wine and cream)

**Moules à la marinière - frites ..... 10.30 €**

(moules au vin blanc et à la crème avec une persillade)

(mejillones a la marinera con crema, ajo y perejil - patatas fritas)

(mussels cooked in their own juice with onions, white wine and cream - chips)

**Moules au curry - frites ..... 10.80 €**

(moules au vin blanc, à la crème et parfumées au curry)

(mejillones a la marinera con crema y curry - patatas fritas)

(mussels in their own juice with onions, white wine, cream and curry - chips)



**Moules au Banyuls - frites ..... 11.30 €**

(moules au Banyuls et à la crème avec une persillade)

(mejillones a la marinera con crema y Banyuls vino dulce - patatas fritas)

(mussels cooked in their own juice with onions, Banyuls sweet wine and cream - chips)

**Moules au chorizo - frites ..... 11.30 €**

(moules au vin blanc, à la crème et julienne de chorizo doux)

(mejillones a la marinera con crema y chorizo dulce - patatas fritas)

(mussels in their own juice with onions, white wine, cream and sweet chorizo - chips)



produit à l'accent local - producto con acento local -local accent foodstuff

les moules peuvent être servies avec du riz ou des légumes à la place des frites  
merci de le préciser dès votre commande

los mejillones pueden ser servidos con arroz o verduras al lugar de las patatas fritas  
gracias de precisarlo a su pedido

mussels can be served with rice or vegetables instead of chips  
please specify during your order

## Le coin du pêcheur

El rincón del pescador – The fisherman's spot

**Pavé de saumon à l'unilatérale** ..... 13.00 €

(pavé de saumon croustillant côté peau et moelleux sur le dessus)  
(adoquín de salmón al unilateral)  
(one side roasted salmon)



**Cabillaud gratiné à l'Aïoli** ..... 15.70 €

(cabillaud gratiné à l'aïoli)  
(bacalao gratinado con alioli)  
(cod browned with garlic mayonnaise)



**Turbot ou Lotte\* poêlée, croustillant de « rouste »** ..... 18.10 €

(turbot ou lotte\* juste saisi à l'huile d'olive, poitrine de porc raidie au four)  
(rodaballo o rape\* sarteneda con aceite de oliva, panceta secada)  
(turbot or monkfish\* just fried with olive oil, dried porc breast)

**Gambas laquées (5 pièces)** ..... 16.70 €

(crevettes calibre 20/30 caramélisées au miel)  
(gambas calibre 20/30 caramelizadas con miel)  
(prawns size 20/30 coat with honey)

**Méli-mélo de poissons, gambas et moules** ..... 22.70 €

(turbot ou lotte\*, cabillaud, gambas rôtis et moules)  
(rodaballo o rape, bacalao, gambas asados y mejillones)  
(turbot or monkfish\*, cod, prawn roasted and mussels)



**Plat du jour** ..... 10.30 €

(le vendredi nous proposons du poisson en plat du jour, inspiré le plus souvent de la cuisine traditionnelle catalane - pas de plat du jour les week-end et jours fériés)  
(el viernes proponemos pescado en plato del día, inspirado generalmente de la cocina tradicional catalana - no hay plato del día el fin de semana y días de fiesta)  
(on friday we propose fish in the today's special, often inspired by local cooking - no today's special on w-e and public holidays)

\* turbot ou lotte suivant disponibilité

\* rodaballo o rape dependiendo disponibilidades

\* turbot or monkfish according to availability



produit à l'accent local - producto con acento local - local accent foodstuff

## Le coin du boucher

El rincón del carnicero – The butcher's spot

**Petit carré d'agneau au sésame** ..... 15.50 €

(côtelettes d'agneau panées aux graines de sésame)  
(chuletitas de cordero empanadas a las semillas de sésamo)  
(little lamb square in sesame)

 **Grillade tradition catalane** ..... 15.20 €

(saucisse et boudin catalans, poitrine, côtelette d'agneau)  
(salchicha y morcilla catalanas, panceta, chuletita de cordero)  
(sausage and catalan black pudding, porc breast, chop of lamb)


 **Magret de canard sauce Banyuls ou au miel** ..... 15.40 €

(magret de canard IGP sud-ouest)  
(pecho de pato del sudoeste Francia con una salsa Banyuls o al miel)  
(duck breast from south-west France with a Banyuls or honey sauce)

**Bavette (origine affichée en salle)** ..... 13.00 €


supplément sauce Banyuls .....  2.50 €

redondo de vaca - extra para salsa Banyuls (vino dulce local) .....  2.50 €

flank of beef - extra charge for Banyuls (local sweet wine) sauce .....  2.50 €

 **Plat du jour** ..... 10.30 €

(du lundi au jeudi nous proposons un plat du jour à base de viande, inspiré le plus souvent de la cuisine traditionnelle catalane - pas de plat du jour les week-end et jours fériés)  
(del lunes al jueves le sugerimos platos con carne, inspirado generalmente de la cocina tradicional catalana - no hay plato del día el fin de semana y días de fiesta)  
(from monday to thursday we suggest you today's special, often inspired by local cooking - no today's special on week-end and public holidays)

 produit à l'accent local - producto con acento local - local accent foodstuff

**tous les plats sont garnis de frites, de riz ou d'un assortiment de légumes** - portion suppl. 3,40 €

**todos los platos son servidos con patatas fritas, arroz o hortalizas** - extra porción 3,40 €

**all dishes are served with vegetables, chips or rice** - extra charge for additional portion. 3,40 €

Les entrées, plats et desserts du jour sont servis dans la journée jusqu'à épuisement des quantités fabriquées ; il peut y avoir rupture de stock en cours de service. Merci de votre compréhension.


Entremeses, platos y postres del día se sirven en el día hasta agotamiento de las cantidades fabricadas.. Gracias por su comprensión si no queda más durante su comida.

Today's starter, special and dessert are served until exhausting. Sorry if they are out-of-stock during the day.

## Desserts Maison


### Postres caseros – Homemade desserts


Fondant au chocolat ..... 6.30 €  
(fundente al chocolate)  
(melting chocolate cake)

 Crème catalane (avec une boule de glace 7,50 €) ..... 6.30 €  
(crema catalana (con una bola de helados a la mantilla 7,50 €))  
(catalan custard (with one vanilla ball 7,50 €))

Pana cota aux fruits de saison ..... 6.30 €  
(pana cota es jalea de nata lo servimos con frutas del tiempo)  
(pana cota is sweet cream jelly we serve it with season fruits)

Îles flottantes ..... 6.30 €  
(bizcocho borracho)  
(rum baba)

 Salade de fruits frais de saison ..... 6.30 €  
(macedonia de frutas del tiempo)  
(season fruits salad)

 Assiette de douceurs catalanes ..... 6.30 €  
(dulces catalanas combinadas)  
(set of catalan sweetness and biscuits)


Dessert du jour ..... 5.30 €  
(postre del día)  
(today's dessert)

Café gourmand ..... 5.30 €  
(café y dulces)  
(gourmet coffee)

## Fromages

### Queso – Cheese

Chèvre au miel, à l'huile d'olive et baies de poivre rose ..... 5.30 €  
(queso de cabra con miel, aceite de oliva y bayas de pimiento rosado)  
(goat cheese with honey, olive oil and pink peper)

 Roquefort et sa gelée au Muscat de Rivesaltes ..... 5.90 €  
(queso de Roquefort con jalea de moscatel de Rivesaltes)  
(Roquefort cheese with Rivesaltes Muscat jelly)

# Glaces et Sorbets

Helados y sorbetes – Ice cream and water ice

## Glace ou Sorbet

1 boule (1 bola - 1 ball).....	2.90 €
2 boules (2 bolas - 2 balls).....	3.80 €
3 boules (3 bolas - 3 balls).....	5.30 €

Supplément chantilly ..... 1.20 €  
(suplemento por nata)  
(extra charge for whipped cream)



## Parfums des glaces

vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, nougat, pain d'épices, pistache, rhum-raisin, caramel à la fleur de sel

## Parfums des sorbets

citron jaune, citron vert, cassis, abricot, fraise



## Sabor de los helados

mantecado, chocolate, café, menta-chocolate, turrón, alajú, pistacho, rhum-pasas, caramelo & sal flor

## Sabor de los sorbetes

limón, limón verde, grosella negra, albaricoque, fresa



## Ice cream flavour

vanilla, chocolate, coffee, mint-chocolate, nougat, gingerbread, pistachio, rum-raisin, caramel & salt flower

## Water ice flavour

lemon, lime, blackcurrent, apricot, strawberry

Voir également la carte des Coupes glacées  
Ver también la carta de las copas de helados  
See also Ice cream and icy cups

# Menu Enfant 8.10 €

## Menú niño – Kid menu

### Boissons au choix

Un verre de coca, ou de limonade,  
ou de jus de fruit ou un sirop à l'eau

Un vaso de coca, o de limonada,  
o de zumo de fruto o jarabe con agua

A glass of coca, or lemonade,  
or fruit juice or syrup

### Plats au choix

nuggets de volaille ou steack haché origine France  
ou poisson pané ou moules (portion enfant)  
accompagnés de frites, riz ou légumes

nuggets de aves o hamburguesa (origen Francia)  
o barritas de merluz o mejillones (niño porcion)

poultry nuggets or hashed beef (origin France)  
or bread crumb Fish or mussels (kid portion)  
with chips, rice or vegetables

merci de préciser l'accompagnement pour le plat du menu enfant : frites, riz ou légumes  
gracias para escoger la guarnición del plato : patatas fritas, arroz o hortalizas  
thank you for choosing trimming in kid menu : chips, rice or vegetables

### Desserts au choix

Glace ou Sorbet 2 boules  
ou  $\frac{1}{2}$  Fondant ou Barre glacée

helados o sorbetes 2 bolas  
o  $\frac{1}{2}$  fundante al chocolate o barra helada

2 balls ice cream or water ice  
or  $\frac{1}{2}$  melting chocolate cake ou frozen stick

# les Formules «Bistrot» à partir de 12,50 €

## « Bistrot » set menus – formulas « Bistrot »

Plat du jour + Café Gourmand ..... 12.50 €  
plato+café y dulces - main dish and gourmet coffee

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour .... 12.50 €  
entremeses+plato o plato+postre - starter+main dish or main dish+dessert

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour ..... 14.90 €  
entremeses + plato + postre - starter + main dish + dessert

### Entrées au choix

#### Entrée du jour

Entremeses del día - Today's starter

OU - o - or

#### Cappuccino de courgettes

Consomé frió de calabacines - courgettes cold consommé

OU - o - or

#### Salade de tomate

Ensalada de tomate - Tomato salad

### Plats au choix

#### Plat du jour

plato del día - Today's special

OU - o - or

#### Moules à la marinière - frites\* (+ 1,10€)

Mejillones a la marinera\* (+ 1,10€)- Mussels "à la marinière"\*(+ 1,10€)

### Desserts au choix

#### Dessert du jour

Postre del día - Today's dessert

OU - o - or

#### Glace ou Sorbet 3 boules

Pas d'entrée du jour, ni de plat du jour, les week-end et jours fériés. - No entremeses del día, no plato del día, fin de semana y día de fiesta - No today's starter, no today's special on week-end and public holidays

(\*) supplément de 1,60 € pour Moules au curry et de 2.30 € pour Moules au Banyuls ou au chorizo

(\*) extra 1,60 € para Mejillones al curry y 2.30 € para Mejillones al Banyuls o al chorizo

(\*) extra charge 1,60 € for curry Mussels and 2.30 € for Banyuls or chorizo Mussels



## Menu Terroir 22.70 €

### Menù Terruño – Local Land Menu

#### Entrées au choix

Escalivade, tomate confite et sorbet au romarin  
(légumes rôtis, tomate confite et sorbet romarin)  
(hortalizas asados, tomate confitado y sorbete romero)  
(roasted sweet vegetables, stewed tomato and rosemary ice water)

OU - o - or

Crumble de boudin catalan aux pommes, oignons confits  
(crumble de morcilla y manzanas, cebolla confitada)  
(black pudding and apple crumble, stewed onions)

#### Plats au choix

Cabillaud gratiné à l'aioli  
(bacalao gratinado con alioli)  
(cod browned with garlic mayonnaise)

OU - o - or

Grillade tradition catalane  
(saucisse et boudin catalans, poitrine, côtelette d'agneau)  
(salchicha y morcilla catalanas, panceta, chuletita de cordero)  
(sausage and catalan black pudding, porc breast, chop of lamb)

#### Desserts au choix

Fromage ou Dessert de la carte  
(à l'exception des coupes glacées)

Queso o Postre de la carta  
(excepto copas de helados)

Cheese or Dessert à la carte  
(except icy cups)

composition détaillée des entrées, plats et desserts dans les premières pages de la carte

details of starters, main dishes and desserts at the beginning of the menu

detalles de los entremeses, platos y postres en la primera parte de la carta

# Menu Découverte 28.50 €

## Entrées au choix



### Assortiment Saveurs de Terroir

(anchois, poivron, œuf, pain tomate Serrano, escalivade, salade)  
(anchoas, pimienta, huevo, pan tomate Serrano, escalivade, ensalada)  
(anchovies, sweet pepper, egg, toast tomato Serrano, escalivade, salad)

OU - o - or



### Assiette campagnarde

(Serrano, pâté de campagne, chorizo doux, boudin noir catalan)  
(Serrano, paté casero, chorizo dulce, morcilla negra catalana)  
(Serrano ham, special pâté, sweet chorizo, catalan black pudding)

## Plats au choix



### Turbot ou Lotte\* poêlée, croustillant de « rouste »

(turbot ou lotte\* saisi à l'huile d'olive, poitrine de porc raidie au four)  
(rodaballo o rape\* sartenada con aceite de oliva, panceta secada)  
(turbot or monkfish\* just fried with olive oil, dried porc breast)

OU - o - or

### Petit carré d'agneau au sésame

(côtelettes d'agneau panées aux graines de sésame)  
(chuletitas de cordero empanadas a las semillas de sésamo)  
(little lamb square in sesame)

## Desserts au choix

### Fromage au choix à la carte

Queso o Postre de la carta  
Cheese or Dessert à la carte



OU - o - or

### Dessert au choix à la carte

Postre de la carta  
Dessert à la carte

\* turbot ou lotte suivant disponibilité - rodaballo o rape dependiendo disponibilidades - turbot or monkfish according to availability

**PRIX NETS – SERVICE COMPRIS**